

Aprobat
Primar
Nicolae Liviu DASCĂLU



CAIET DE SARCINI

pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de servicii de catering: Preparare și transport suport alimentar constând în pachet alimentar, pentru prescolarii si elevii (cls I-VIII-a) de la Liceul Tehnologic Nr. 1 (sate Maracineni si Argeselu) din comuna Mărăcineni, județul Argeș, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” Cod PIDS/586/PO4/339395 in complementaritate cu Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS)

I. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractantă: Comuna Mărăcineni, județul Arges.

Beneficiar real: Liceul Tehnologic Nr. 1 (unitatea de învățământ cu personalitate juridică și structura arondată Școala Gimnazială Argeșelu).

Denumirea și adresa serviciului/compartimentului din cadrul institutiei: Biroul de achiziții publice al Primăriei Comunei Mărăcineni, strada Principală nr. 274A, județul Argeș.
Persoana de contact: Nanu Daniela. Nr. de tel: 0790779399.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora **Oferta** (proponerea tehnică și propunerea financiară) pentru furnizare/servicii a pachetelor alimentare care fac obiectul Contractului ce va rezulta din această procedură

Procedura aplicată: Procedura proprie aprobată prin HCL nr. 29/05.03.2025.

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate – preț.

Scopul: Servicii de catering pentru suport alimentar în complementaritate cu HG nr. 23/2025, referitor la masa sănătoasă, pentru 311 copii din înscriși în sistemul public de învățământ preuniversitar ai Liceului Tehnologic nr. 1 Mărăcineni (preșcolar și gimnazial) x 54 zile (ianuarie, februarie, martie) x 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată = 251.910 lei.

Diferențele estimate față de bugetul acordat prin proiectul „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” Cod PIDS/586/PO4/339395 (248.828,44 lei inclusiv tva) în suma de 3.081,56 lei, se vor suporta din bugetul local până la primirea sumelor aferente finanțării Programului Masă Sănătoasă conform HG nr. 23/2025.

Sursa de finantare: **Contributie FSE+** Cheltuieli pachet de sprijin alimentar pentru copii vulnerabili (similar cu prevederile din Hotărârea de Guvern nr. 23/2025, referitoare la masa sănătoasă).

Obiectul contractului: Servicii de catering: Preparare și transport suport alimentar constând în pachet alimentar, pentru prescolarii si elevii (cls I -VIII-a) de la Liceul Tehnologic Nr. 1 (sate Maracineni si Argeselu) din comuna Mărăcineni, județul Argeș, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” Cod PIDS/586/PO4/339395 în complementaritate cu Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS).

Volumul total al serviciilor face referire la un numar de **16.794 unitati** (pachete alimentare) – pachet alimentar in regim catering-preparare și transport suport alimentar ce trebuie livrate pe perioada cuprinsa între lunile ianuarie-martie 2026 pentru un numar maxim de 311 elevi si prescolari. Acest volum al serviciilor a stat la baza stabilirii valorii estimate a contractului si reprezinta numarul maxim de portii.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și

a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în Anexa nr. 2 la HG nr. 23/28.01.2025.

Specificațiile tehnice privind producerea, distribuirea și transportul suportului alimentar sunt prevăzute în Anexa nr. 3 – Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din HG nr. 23/28.01.2025.

Programul „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” Cod PIDS/586/PO4/339395 se adresează și preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Livrarea suportului alimentar va începe în ziua următoare semnării contractului, în care se desfășoară cursuri școlare, în baza ordinului de livrare emis de către autoritatea contractantă.

Comanda pentru numărul de pachete alimentare ce vor fi distribuite se va transmite prestatorului de două ori pe zi, în scris, de către unitatea de învățământ, în baza prezenței zilnice a preșcolarilor și elevilor la începutul desfășurării activităților didactice/schimburilor programului școlar, după cum urmează:

- dimineața, până la ora 9⁰⁰, pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 1 al programului școlar;
- după amiaza, până la ora 14⁰⁰, pentru elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 2 al programului școlar.

Comanda va conține numărul de pachete alimentare standard sau speciale (adekvate situațiilor medicale/religioase), dacă este cazul.

- Pachetele alimentare vor fi livrate în aceeași zi, potrivit următorului Grafic de livrare:
- între orele 9³⁰ și 11³⁰, pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 1 al programului școlar*;
 - între orele 14³⁰ și 16³⁰, pentru elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 2 al programului școlar*.

**Observație: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica/adapta orarul privind livrarea pachetelor alimentare, cu obligația de a anunța în scris prestatorul cu cel puțin 48 de ore înainte de data livrării.*

Cantitățile estimate pentru lunile ianuarie-martie 2026 sunt următoarele:

Nr. crt.	Luna	Nr. zile estimate de cursuri școlare	Nr. maxim de elevi/preșcolari	Nr. maxim de pachete alimentare/lună	Preț unitar / pachet alimentar	Valoare totală LEI fără TVA
1	Ianuarie 2026	17	311	5287	13,5135	71445,87

2	Februarie 2026	15	311	4665	13,5135	63040,48
3	Martie 2026	22	311	6842	13,5135	92459,37
TOTAL = 226945,72 LEI fara TVA						

Pachetele alimentare vor fi livrate la următoarele locații:

- maxim 235 pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice la sediul unității cu personalitate juridică din comuna Mărăcineni, DN 73, nr. 464;
- maxim 76 pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice la sediul structurii arondate Școala Gimnazială Argeșelu din sat Argeșelu, comuna Mărăcineni, nr. 375.

Valoarea maximă a unui pachet alimentar este de 13,5135 lei fără TVA, respectiv 15 lei cu TVA inclus.

Valoarea estimată cuprinde toate costurile prestării serviciilor: cheltuielile cu produsele, ambalarea, ambalajele, marcarea, distribuția, depozitarea și orice alte costuri în legătură cu obiectul contractului.

Valoarea estimată în ofertă va cuprinde o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

II. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

1. Caracteristici generale

Suportul alimentar furnizat trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și

a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Suportul alimentar care se va acorda are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, propuse în Anexa nr. 2 – Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG nr. 23/28.01.2025:

- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude – gogoșar, varză, morcov.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apa.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitura din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Specificațiile tehnice ale suportului alimentar trebuie să respecte prevederile Anexei nr. 3 – Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din HG nr. 23/28.01.2025:

- pachet alimentar:

- ✓ produse de panificație din făina integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- ✓ produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului,
- ✓ legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- ✓ un fruct.

Variante orientative ale Pachetului alimentar:

Varianta 1:

- exemplu de sandvici: pâine feliată – 80 g, unt, cașcaval – 40 g și roșii – 40 g;

- un fruct întreg.

Varianta 2:

- exemplu de sandvici: chiflă – 80 g, șuncă, cașcaval – 40 g și castravete – 40 g;
- un fruct întreg.

Varianta 3:

- exemplu de sandvici: pâine feliată – 80 g, piept de pui la grătar – 40 g și salată – 40 g;
- un fruct întreg.

Varianta 4:

- exemplu de sandvici: baton – 80 g, pulpă de pui dezosată la grătar – 40 g și salată – 40 g;
- un fruct întreg.

Fructul din pachetul alimentar poate să fie: banană/măr/portocală/pară/piersică sau similar. Fructul trebuie să fie sănătos, fără urme de atacuri provocate de boli sau dăunători.

2. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate – unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită – cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natura medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev, dacă e cazul**.

***Observație: Beneficiarul își rezervă dreptul de a solicita modificarea anexei după semnarea contractului de furnizare, privind cantitatea necesară și tipul de hrană de regim (adecvat situațiilor medicale/religioase) ori de câte ori situația o impune, cu obligația de a anunța în scris prestatorul cu cel puțin 48 de ore înainte de data livrării.*

3. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării sandviciurilor.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care acestea ajung la beneficiar să aibă temperatura optimă.

5. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

6. Condiții privind persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția suportului alimentar

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

7. Ambalare etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente:

- a) PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT;
- b) denumirea produsului (de exemplu sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată);
- c) lista ingredientelor;
- d) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul produselor;
- e) cantitatea netă;
- f) data limită de consum, sub forma „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare, menționându-se inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională, care se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel, cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	

Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi/lună/an, nu este necesară înscrierea lotului,
- j) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica elaborate de ofertant va trebui sa reflecte asumarea de catre ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerintelor/ obligatiilor/specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, in acest sens fiind necesara si semnarea Declaratiei privind insusirea cerintelor caietului de sarcini. De asemenea, in cadrul propunerii tehnice, ofertantului (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) va transmite Declaratia privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului, precum si formularul de Contract propus, semnat si stampilat de ofertant.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile din caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va contine:

A. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor in conformitate cu cerintele prevazute in caietul de sarcini, aplicabile obligatoriu prezentei achizitii. In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta informatii cu privire la materiile prime/produsele alimentare ce se vor pregati, cu specificarea furnizorilor/producatorilor, documente justificative de la furnizor/producer din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materia prima/produsele alimentare.

Ofertantul va prezenta obligatoriu 2 fise care sa cuprinda meniul detaliat pe fiecare zi a saptamanii (2 saptamani), cu respectarea obligatorie a principiilor nutritionale prevazute prin: Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar , Ordinului nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Toate fisele de meniu prezentate, vor fi vizate inclusive de catre un medic nutritionist/dietetician avizat in conditiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de

dietetician, precum si infiintarea, organizarea si functionarea Colegiului Dieteticienilor din Romania.

B. Resursele alocate – personalul ofertantului

Ofertantul trebuie sa asigure resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare, trebuie sa respecte pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizatiile impuse de lege, in acest sens.

Personalul operatorului economic care manipuleaza hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil** pentru indeplinirea activitatilor de preparare, ambalare si transport al produselor alimentare, care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, impreuna cu documentele support. Pentru indeplinirea corespunzatoare a cerintelor privind pregatirea, preparare si livrare a unui nr. maxim de 311 pachete zilnic (ianuarie-martie 2026) ofertantul va face dovada unui nr de minim 10 angajati, din care cel putin 2 bucatari.

Pentru personalul inclus in indeplinirea activitatilor contractului, ofertantii vor include documente suport, cum ar fi, dar fara a se limita la:

- Certificate de instruire profesionala privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena alimentara, conform normelor legale in vigoare – Curs de igiena, in conformitate cu Ordin 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, valabil la data prezentarii.
- Fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, cf. HG 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.
- Extras Revisal/contract de munca/declaratii de disponibilitate.

In cazul in care pe perioada derularii contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decat cel specificat in Propunerea tehnica, acesta va raspunde pentru asigurarea acestor resurse, fara costuri suplimentare; in acest caz, contractantul isi va complete echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Daca achizitorul considera ca un membru al personalului contractantului, este inefficient sau nu isi indeplineste sarcinile la nivelul cerintelor stabilite, achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea acestuia pe perioada desfasurarii contractului, pe baza unei cereri scrise justificata. In acest caz toate costurile generate de inlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

In cazul in care contractantul intentioneaza sa inlocuiasca unul sau mai multe persoane nominalizate in cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi, implicate in derularea activitatilor contractului, sa derina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul urmatoarei livrari, prin prezentarea documentelor support care dovedesc indeplinirea cerintei.

C. Infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor contractului

Ofertantul trebuie sa se asigure ca personalul care isi desfasoara activitatea in cadrul contractului, dispune de spatiul material si de infrastructura necesara pentru a permite acestuia sa indeplineasca activitatile in mod optim si sa se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanta aferente contractului.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica urmatoarele liste:

- Lista utilajelor si a echipamentelor folosite la prepararea si ambalarea pachetului alimentar;
- Ambalajele reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare, in conditii adecvate de temperatura si protectie impotriva contaminarii pe parcursul manipularii/transportului;
- Mijloacele de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Mijloacele de transport trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii: sa fie autorizate sanitar-veterinar, sa fie prevazute si dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice, inclusive cu aparatura pentru controlul si inregistrarea temperaturii, sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizio-chimice si microbiologice, precum si protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare a produsului.

Ofertantul va prezenta, pentru cel putin 2 (doua) mijloace de transport, cu care va asigura transportul si distributia pachetelor alimentare, urmatoarele documente:

- Dovada detinerii mijloacelor de transport (proprietate, chirie, comodat, etc);
- Autorizatiile sanitar-veterinare pentru transportul produselor alimentare;

In cadrul propunerii tehnice se va prezenta, in copie "conform cu originalul", dovada autorizarii sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atesta respectarea normelor legale in vigoare, pentru operatorul economic prestator de servicii de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

D. Graficul de prestare a serviciilor de catering

In cadrul propunerii tehnice ofertantul va tine cont de volumul, distantele intre locatiile unde urmeaza a se livra pachetele alimentare si de ritmicitatea livrarii meniurilor.

Dupa momentul semnarii contractului de servicii, in functie de graficul de derulare a activitatilor proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare si graficul aproximativ de livrare, aferent contractului, intocmit pe luni/saptamani, urmand ca acesta sa fie actualizat, dupa caz, periodic(de regula lunar), in functie de programul scolar al grupului tinta, precum si a conditiilor de derulare a proiectului.

Programul orar de livrare poate fi modificat de catre beneficiar, cu conditia notificarii prestatorului, cu cel putin o zi inainte.

E. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior emiterii ordinului de incepere livrare, fara acceptul autoritatii contractante, catre operatorii economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti de specialitate in cadrul ofertei.

F. Se vor prezenta in cadrul propunerii masurile de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publica. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

NR. CRT.	RISC IDENTIFICAT (adaugati si alte riscuri considerate ca probabile)	MODALITATILE ATENUARE/LIMITARE DE IMPACT/REMEDIARE
1	Risc de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc) productie si livrare nr. zilnic de meniuri	
2	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru pregatire, preparare si livrare a pachetelor alimentare)	
3	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare(intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestarii de servicii, intarzieri in livrare legate de conditii meteo sau alte asemenea)	
4	Riscuri privind inlocuirea alimentelor, hranei necorespunzatoare/perioada de garantie pentru inlocuirea acesteia	
5	Riscuri de imbolnavire a beneficiarilor, consumatori directi	
6	Alte riscuri identificate de ofertant	

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Servicii de catering: Preparare și transport suport alimentar constând în pachet alimentar, pentru prescolarii si elevii (cls I-VIII-a) de la Liceul Tehnologic Nr. 1 (sate Maracineni si Argeselu) din comuna Mărăcineni, județul Argeș, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” Cod PIDS/586/PO4/339395 în complementaritate cu Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS).

Volumul total al serviciilor face referire la un numar de **16.794 unitati** (pachete alimentare) – pachet alimentar in regim catering-preparare și transport suport alimentar ce trebuie livrate pe perioada cuprinsa intre lunile ianuarie-martie 2026 pentru un numar maxim de 311 elevi si prescolari. Acest volum al serviciilor a stat la baza stabilirii valorii estimate a contractului si reprezinta numarul maxim de portii.

Totodata, furnizarea suportului alimentar se face in conformitate cu:

- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.
- Ordinul Ministrului sanataii nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Ordinul Ministrului Educatiei si al Ministrului Agriculturii si Dezvoltarii rurale nr. 3840/2024 (3840/81) privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Ordinul Ministrului Sanataii si al Ministrului Educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificarile si completarile ulterioare;

Astfel, vor beneficia pe perioada cursurilor școlare aferente lunilor ianuarie-martie 2026, de acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar un număr maxim de 311 preșcolari și elevi de nivel primar și gimnazial de la unitatea de învățământ cu personalitate juridică Liceul Tehnologic Nr. 1 și structura arondată acesteia, Școala Gimnazială Argeșelu, din comuna Mărăcineni, județul Argeș:

Unitatea de învățământ cu personalitate juridică/ Structura arondată	Nr. maxim de preșcolari	Nr. maxim de elevi nivel primar	Nr. maxim de elevi nivel gimnazial	TOTAL
Liceul Tehnologic Nr.1 - PJ	35	123	77	235
Școala Gimnazială Argeșelu - Structura	18	44	14	76
TOTAL	53	167	91	311

Pentru lunile ianuarie-martie 2026, vor beneficia pe perioada cursurilor școlare de acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar un număr maxim de 311 preșcolari și elevi de nivel primar și gimnazial de la unitatea de învățământ cu personalitate juridică Liceul Tehnologic Nr. 1 și structura arondată acesteia, Școala Gimnazială Argeșelu, din comuna Mărăcineni, județul Argeș

Prestatorul va furniza alternativ, timp de 3 zile consecutive, variantele de pachete alimentare.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

În oferta depusă, prestatorul va prezenta minim 5 feluri de meniuri (va include meniuri standard și speciale - adecvate situațiilor medicale/religioase), în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de numărul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Liceul Tehnologic Nr. 1 din Mărăcineni va ține evidența cantității de pachete alimentare, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Furnizorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Lunar, Primăria Comunei Mărăcineni va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Garanția de bună execuție

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5% din prețul contractului subsecvent pentru fiecare lot în parte.

Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere toată perioada de timp menționată în contractul subsecvent.

Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art.39 alin.(3) din H.G. 395/2016.

Etapa de finalizare a contractului de servicii

Etapa de finalizare a contractului de servicii: încheierea procedurii are loc atunci când comisia de evaluare întocmește raportul procedurii și face cunoscute datele selecției de oferte în comunicările adresate ofertanților; întocmirea dosarului de achiziție publică.

Procedura internă de atribuire pentru atribuirea contractului de servicii se poate desfășura și dacă se primește o singură ofertă care corespunde cerințelor din documentația de atribuire.

Încheierea contractului de servicii

Autoritatea contractantă are obligația de a încheia contractul de achiziție de servicii, în formă autentică, cu persoana fizică sau juridică a cărei ofertă a fost acceptată de către comisia de evaluare.

Recepția serviciilor

Recepția cantitativă și calitativă a pachetelor alimentare se va realiza zilnic de către Beneficiar, Liceul Tehnologic Nr. 1 Mărăcineni, prin persoana/persoanele nominalizată/nominalizate în acest sens. Procesul verbal de recepție va cuprinde numărul de pachete alimentare livrate. De asemenea, Prestatorul va prezenta o declarație de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Plata Serviciilor

Facturarea serviciilor se va realiza o dată pe lună, în baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă zilnică. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate. Plata facturilor se realizează în termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii către achizitor. Factura va fi însoțită de documentele de recepție cantitativă și calitativă întocmite și aprobate de beneficiar.

CONDITII GENERALE

Valoarea contractului nu va depasi suma de 226945,72 lei fara TVA, conform graficului de livrare estimat de catre Liceul Tehnologic nr. 1 Maracineni, in baza numarului de portii comunicat prin adresa nr. 13429/25.11.2025.

Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor scolar, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Procedura de achizitie este procedura proprie de atribuire a contractului de achiziție, organizata in baza NORMELOR PROCEDURALE INTERNE pentru

organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Intocmit,
Daniela NANU

